

細さ1ミリが織りなす、黄金の滝

和栗の金糸モンブラン

国産和栗100%使用、栗本来の風味とまろやかな味わい
ご注文を受けてからお客様の目の前でお作りします



時
定
茶
限

甘味処

2021.9.16(木) 14時開店

蕎麦と野菜巻き串

いねん庵

JINENJOAN

営業時間 14:00 - 17:00

金糸モンブランのご提供は14時から17時、数量限定でのご提供となります



和栗の金糸モンブラン

1,100円(税込1,210円)

お客様の目の前で絞られる細さ1mmの金糸モンブランが繊りなす光景は、まるで黄金の滝のよう。国産和栗のふくよかな風味と味わいをご堪能いただけます。

モンブランの中には食感を愉しむ仕掛けがたくさん。じっくり焼き上げたサクサクのメレンゲに、なめらか食感のマロンクリーム。さらにじねんじょ庵ならではの隠し味も。

素材と製法にこだわり抜いた贅沢な逸品をお楽しみください。

※シェアしてお楽しみ頂けるよう、お取り分け皿もご用意致します。



和栗と季節の果物パフェ〈前〉 780円(税込858円)

和栗と季節の果物パフェ〈艶〉 1,280円(税込1,408円)

旬を感じる新鮮な果物と金糸モンブランがお互いを引き立て合う、こだわりが詰まった故郷の一品。仕上げの金糸モンブランはお客様の目の前で作りします。

小振りでなく(前もえ)、しっかり堪能されたい方向けの〈艶(つや)〉の2サイズをご用意しております。

季節ごとに内容が変わりますのでご期待ください。

※季節によって価格の変更もございます。



白玉クリームあんみつ(蕎麦茶付き) 680円(税込748円)

ご注文いただいたから茹で上げる大ぶりな白玉はほんのり温かく、もちもちの食感は茹でただからこそ。

抹茶白玉のほろ苦さは、甘さ控えめ国産小豆のこし餡を引き立てる名脇役。ほっとする優しいおいしさをお召し上がりください。

甘味

- 韃靼蕎麦茶のパンナコッタ 450円(税込495円)
 - 濃い宇治抹茶のアイスクリーム 410円(税込450円)
 - 焦がしキャラメルのジェラート 355円(税込390円)
- など

甘味ご注文のお客様 飲み物セット プラス200円

※印のお飲み物からお選びください。

お飲み物

- 珈琲 300円(税込330円)
 - 韃靼蕎麦茶(冷・温) 300円(税込330円)
 - ほうじ茶(冷・温) 300円(税込330円)
- 【厳選】
- ◆ 抹茶ラテ(冷・温) 450円(税込495円)
 - ◆ ほうじ茶ラテ(冷・温) 450円(税込495円)
 - ◆ アイスミルクティ 450円(税込495円)

他、ソフトドリンク取り揃えております

蕎麦と野菜巻き串 **じねんじょ庵** 大泉学園店
03-5935-8142 東京都練馬区東大泉1-32-6

【営業時間】

甘味処 14:00~17:00(LO16:30)
ランチ 11:00~14:00(LO13:30)
ディナー 16:00~20:00(LO19:30)

※営業時間は、自治体の要請等により変更する場合がございます。

QRコードを登録して特典を♪

